# SELECCIÓN.

PENÍNSULA • MAYO 2024





"Carne de calidad con todas las garantías." "Te ofrecemos el mejor corte al mejor precio."



# **Grupo TransGourmet**

#### Presencia del grupo TransGourmet

Líder europeo del mercado horeca TransGourmet opera en 7 países con cerca de 30.000 empleados: Alemania, Francia, España, Austria, Suiza, Polonia, Rumanía.



TransGourmet Ibérica forma parte del grupo TransGourmet, la segunda mayor empresa de distribución mayorista y de cash&carry en Europa.

Atiende a clientes del sector de la restauración organizada e independiente. La venta a la restauración es el principal eje de su negocio en todos los países con centros de distribución profesionales y desde sus mercados.

Ofrece gamas y servicios adecuados para todas las necesidades de los clientes a través de más de 149 establecimientos cash&carry y de numerosos centros de producción y logística en toda Europa.





#### **SUMARIO**

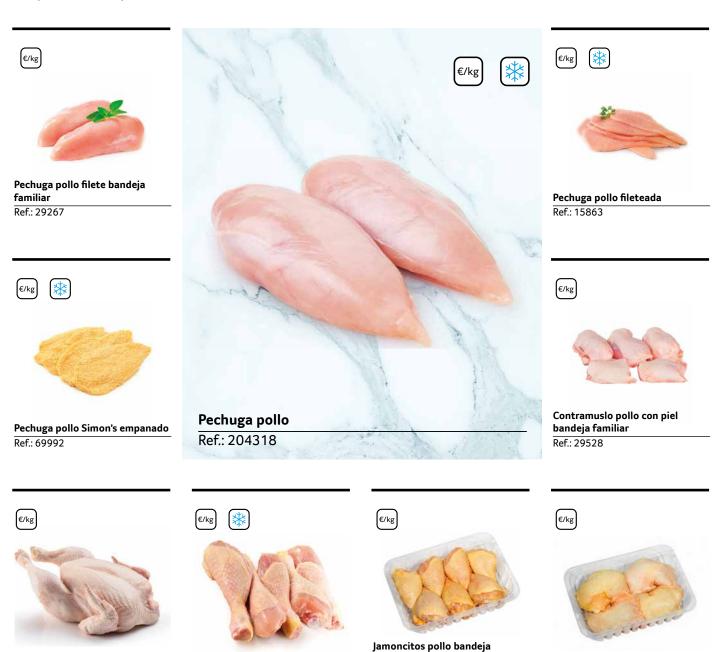


18

**OTRAS CARNES** 

#### **Pollo**

La carne de pollo se adapta a una amplia variedad de platos y estilos culinarios, desde platos tradicionales hasta platos exóticos. Como carne, es fuente de proteínas magras por lo que te ofrece la posibilidad de servir, también, cocina tipo healthy. Con la carne de pollo siempre acertarás.



familiar

Ref.: 99119

Muslos pollo bandeja familiar

Ref.: 99130

Pollo limpio bandeja

Ref.: 99107

Jamoncito pollo









Muslo pollo relleno de jamón y queso

Ref.: 74202





Escalope pollo bandeja familiar

Ref.: 99135





Ala pollo bandeja familiar

Ref.: 99144







Alas pollo

Ref.: 15865





Pechuga pollo sin hueso bandeja familiar

Ref.: 99145





Trasero pollo bandeja familiar 1/4

Ref.: 99146





Trasero pollo

Ref.: 15864



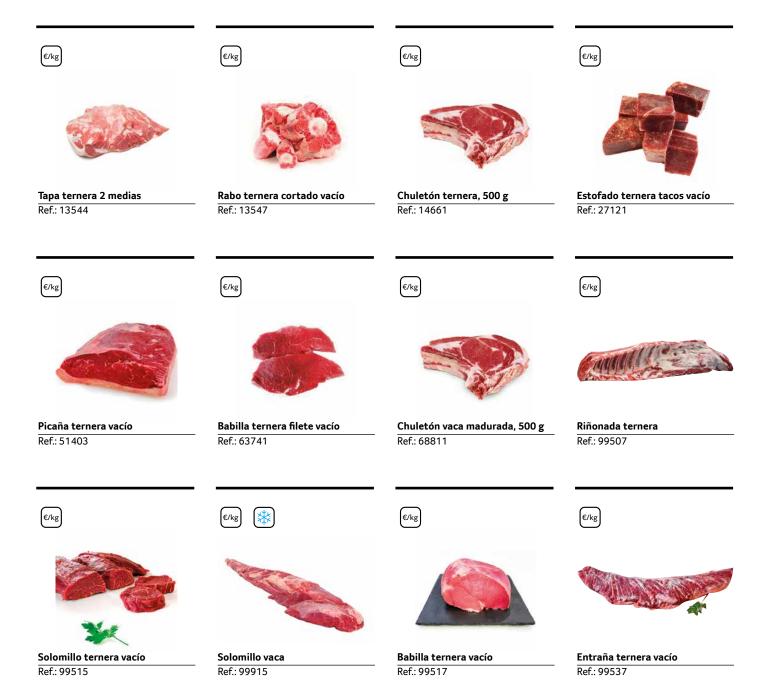




Troceado pollo

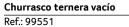
#### Vacuno

El vacuno es sinónimo de calidad y seguro que es una opción muy demandada por tus clientes. Su sabor robusto y jugoso te permite presentar una carta de platos muy interesante, desde filetes a la parrilla hasta guisos muy elaborados. Una variedad de carne que no puede faltar en tu negocio.













Churrasco pecho barbacoa Ref.: 88471





Solomillo vaca +2 kg vacío

Ref.: 99965

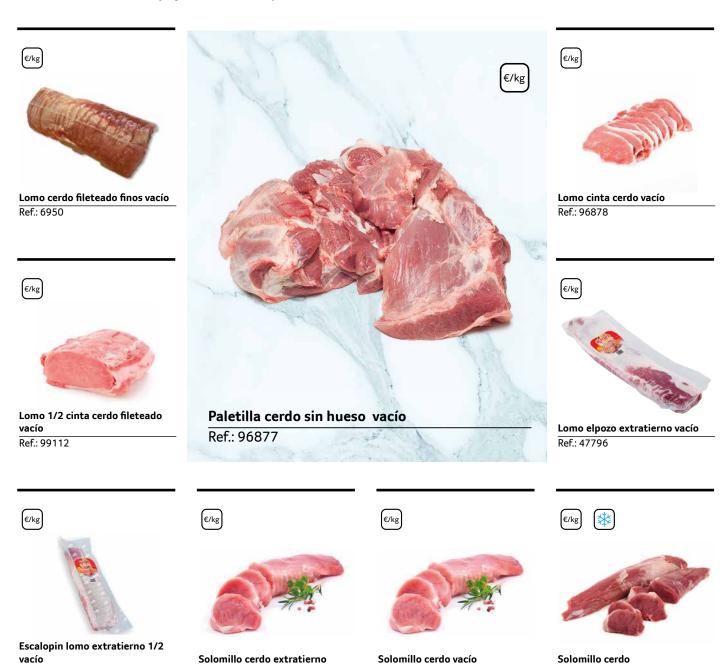




Lomo bajo ternera sin hueso vacío

#### **Porcino**

La jugosidad y terneza de la carne de porcino la convierten en una delicia irresistible para los comensales. Te presentamos una amplia variedad de cortes, desde chuletas hasta costillas y jamón, que te ofrecerá infinitas posibilidades en tu cocina. El porcino es una verdadera joya culinaria para tu restaurante.



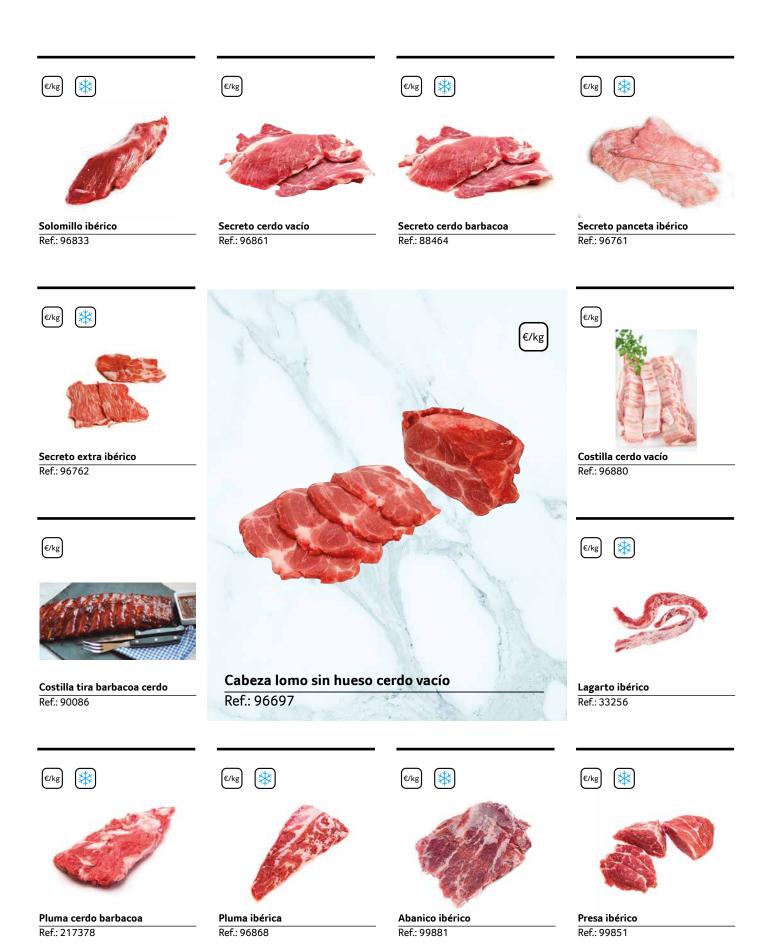
Ref.: 96580

Ref.: 99880

Ref.: 52950



#### **Porcino**





#### Pluma ibérica: de buena tinta

Este tipo de corte está considerado como un tesoro gastronómico y es apreciado tanto en la cocina tradicional como en la alta cocina por su calidad excepcional. La pluma ibérica se obtiene de la parte inferior del lomo del cerdo ibérico y es reconoci-

da por su infiltración de grasa entre los músculos, lo que le da una jugosidad única y una textura suave al cocinarla. Es un corte versátil que se presta tanto a la parrilla como a la plancha, permitiendo resaltar sus sabores naturales y su jugosidad.



Cabecero sin hueso ibérico

Ref.: 96869



Ref.: 30906





Carrillada ibérico

Ref.: 96827







Codillo cerdo 1/2

Ref.: 96450





Cochinillo 4-5 Kg

Ref.: 90814





Pies cerdo partidos vacío

Ref.: 99692

"Nos dirigimos exclusivamente a profesionales y estamos especializados en hostelería y restauración."

#### **Porcino**







Bacon galno food service 3,8 kg Ref.: 96364



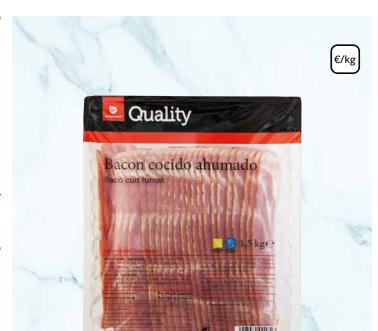
Bacon galno food service lonchas
Ref.: 97801

€/kg

Bacon Quality cocido ahumado Ref.: 54001



Bacon Quality 1/2 pieza Ref.: 54811



**Bacon Quality Ionchas cocido ahumado** Ref.: 1364



Bacon almirez

Ref.: 42253

€/kg



Panceta iberica salada Ref.: 99754

Panceta cerdo fileteado vacío Ref.: 27222

Chorizo mini oreado vacío







Chistorra oreada vacío

Ref.: 38861



Chorizo oreado vacío

Ref.: 38866

€/kg



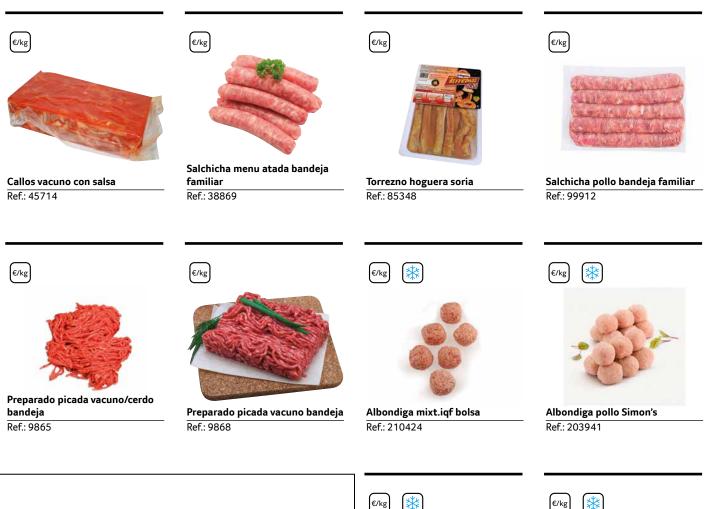
Pincho moruno caysan bandeja familiar

Ref.: 40305

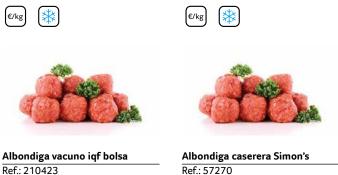


#### **Elaborados**

Nuestros elaborados cárnicos te ofrecen comodidad y rapidez en la preparación, sin comprometer para nada ni el sabor ni la calidad. Son opciones versátiles que pueden adaptarse a menús para todos los gustos y todo tipo de ocasiones como desayunos, almuerzos informales o cenas elegantes.

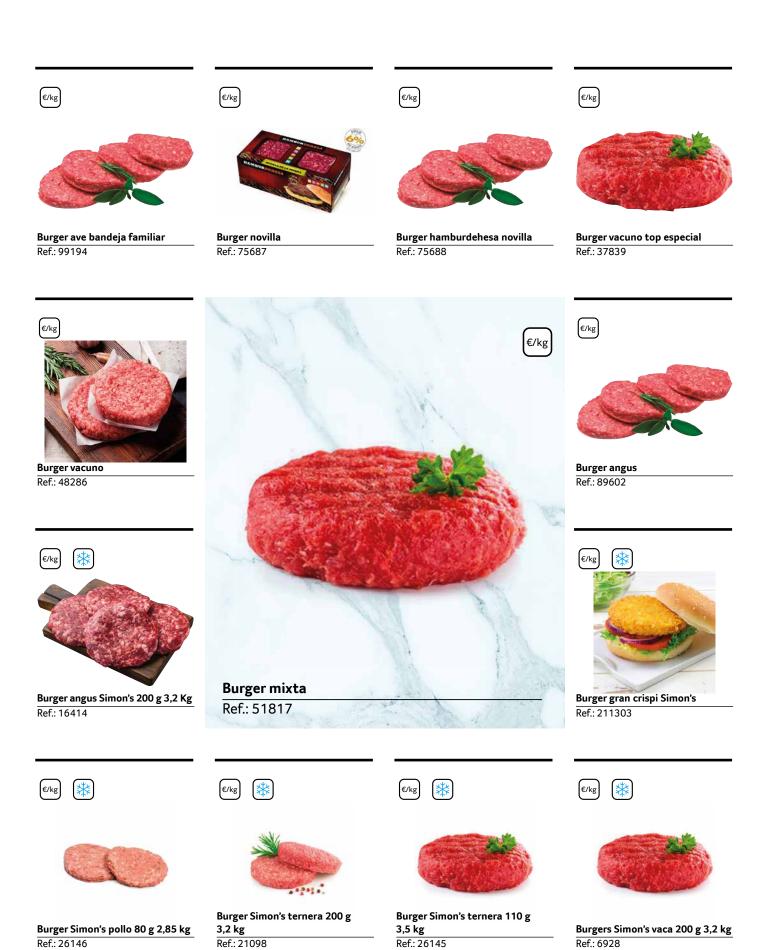


"Tendrás una única factura, que agrupará todos los productos que has pedido."





#### **Elaborados**





#### Mucho más que una "burguer"

El término "Angus" hace referencia a una raza bovina originaria de Escocia conocida por su carne marmoleada, de sabor intenso y una textura suave. La carne Angus se caracteriza por su mayor infiltración de grasa intramuscular, lo que la

hace especialmente jugosa y sabrosa cuando se cocina a la parrilla o a la plancha. Esta hamburguesa es apreciada tanto por su calidad como por su versatilidad en la cocina, siendo una opción popular en restaurantes de todo el mundo.









Burger Simon's mixt 110 g 3,5 kg

Ref.: 69990







Burger cerdo Simon's mini 1 kg

Ref.: 57271







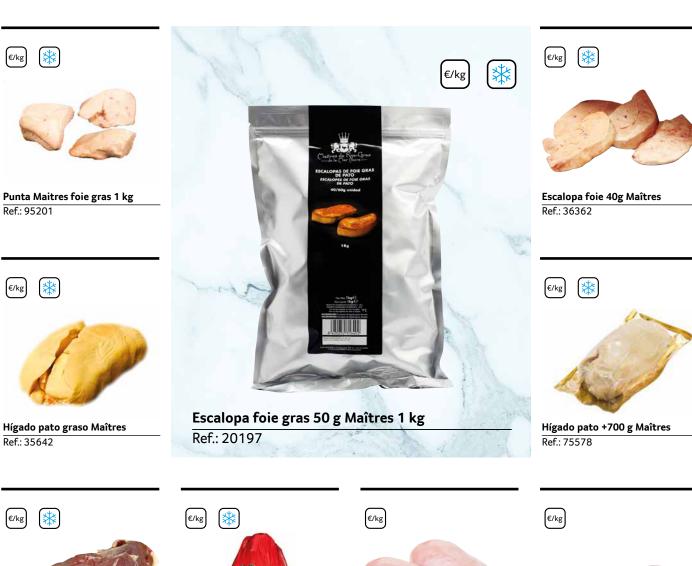
Mini burger Simon's vaca 25 g 1 kg

Ref.: 47898

"Te suministramos nuestros productos frescos, congelados y alimentación en una misma entrega, garantizando en todo momento su preservación de la cadena de frío."

#### **Otras carnes**

Este tipo de carnes permiten crear platos innovadores que satisfacen tanto a los amantes de la carne como a aquellos que optan por una dieta más vegetal. Además, son opciones muy recomendables por ser saludables y sostenibles, lo que puede atraer a un tipo de clientes muy específicos.



Pechuga pavo vacío

Ref.: 99250

Conejo entero flow pack

Ref.: 99200

Magret pato Maîtres

Ref.: 35931

Pato Pekin









Chuleta cordero país

Ref.: 96823







Paletilla cordero importación

Ref.: 99879







Paletilla cordero país

Ref.: 99352

#### **Opciones** veganas



Albondiga tgm vegana 1,5 kg Ref.: 214183



Burger vegana 1,44 kg

Ref.: 218373



Pechuga tgm vegana 1,3 kg Ref.: 214185



+34 900 300 097 sac@transGourmet.es

www.transGourmet.es

Editor: TransGourmet Ibérica SAU

Mayo 2024

